

PÃO DE BRIOCHE HAVAIANO (BUNS BRIOCHES HAWAÏEN)



CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com o acessório amassar coloque a água, o fermento e as 28g de farinha e seleccionar vel. 7/1m.
2. Juntar o sumo de ananás, a manteiga, o açúcar, os ovos, o aroma de baunilha, a farinha, a fécula de batata e o sal e seleccionar o programa massas P2 (importante pausar de vez em quando) para evitar o modo de segurança, pois a massa fica ligeiramente a colar, mas esta deve se descolar ligeiramente. Se a massa vos parecer meia liquida junte uma colher de farinha
3. Depois coloque manualmente a levedar, para isso seleccione 30°/2 horas ou coloque a massa num recipiente enfarinhado, cubra e meta no forno a 30° durante 2 horas.
4. Ao fim das 2 horas, dar um murro ligeiro na massa para sair o gaz e coloque-a numa superfície enfarinhada.
5. Divida a massa em dois, e depois em dois e sempre em dois até obter 16 bolas (a mim deu cada bola entre 45 a 55g.)
6. Barre uma forma rectangular de 18 x 25 cm com manteiga e polvilhe com farinha ou utilize papel vegetal para cobrir a forma.
7. Distribua as 16 bolas na forma, ligeiramente, espaçadas para assim levedarem correctamente.
8. Deixar levedar à temperatura ambiente 1h30 ou dentro do forno.
9. Depois bater a gema de ovo com a colher de leite e pincelar os pãezinhos e deixar levedar mais 20m à temperatura ambiente.
10. Pré-aquecer o forno a 190° e depois levar ao forno cerca de 20 a 25m.
11. Desenformar e deixar arrefecer numa grelha.

INGREDIENTES

- 28G DE FARINHA
- 12G DE FERMENTO PADEIRO (OU 6G DE FERMENTO PADEIRO SECO)
- 28G DE ÁGUA
- 113G DE SUMO DE ANANÁS
- 57G DE MANTEIGA DERRETIDA
- 70G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE AROMA DE BAUNILHA
- 350G DE FARINHA T55
- 25G DE FÉCULA DE BATATA
- 5G DE SAL
- 1 GEMA DE OVO
- 1 COLHER DE SOPA DE LEITE

12. Pode ferver um bocadinho de água e depois dissolver um pouco de açúcar e pincelar os pãezinhos para ficarem mais brilhantes.

13. Receita inspirada de:
<https://tianguyen.com/buns-brioche-hawaien/>
